



DILLUNS
DIMARTS
DIMECRES
DIJOUS
DIVENDRES

		Macarrons a la bolonyesa o ensalada de pasta. ☉ Macarrons a la bolonyesa.	Cuinat de lleties o crema Esauí.	Gaspatxo andalús o sopa de brou. ☉ Sopa de brou.	
		Filet de lluç a la planxa. Ensalada mixta.	Pilotes casolanes de vedella. Pastanaga, pèsols i patates.	Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat dolç.	
Ensalada de cuixot i formatge o sopa meravella. ☉ Sopa meravella. Hamburgueses a la planxa. Ketchup i patates fregides.		Ensalada de pasta o espirals amb salsa de tomàtiga i verdures. Filet de lluç Orly. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.	Entremesos variats o ensaladeta russa. ☉ Ensalada de tonyina i patata. Cuixetes de pollastre al forn. ☉ Raoles de pollastre a la planxa. Ensalada.	Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga. Tires de calamar i croquetes casolanes de bacallà. Ensalada mixta.	Truita de patates amb trempó.
Crema de llegums i truita francesa amb tomàtiga i orenga.	Espinacs amb panses i pinyons. Salsitxes de pollastre.	Sèmola i filet d'orada amb verdures a la planxa.	Llom a la planxa amb tumbet.	Pizza casolana. Tomàtiga, lletuga i blat dolç.	
Paella cega o ensalada d'arròs. Delícies de pollastre i formatge. Ensalada tropical.	Canalons Rossini o sopa. ☉ Sopa de brou. Ous remenats amb cuixot. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga	Cuinat de mongetes o en crema. Pitrera d'indiot arrebossada. Ensalada mixta.	Espaguetis a la bolonyesa. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de tomàtiga, lletuga i olives.	Sopa de brou amb cabell d'àngel. Pollastre al forn a la caçadora. Contra cuixes de pollastre. Patates fregides.	
Salmó al forn amb verdures.	Crema de verdures. Hamburguesa de vedella.	Estofat de sípia amb patates i pèsols.	Pa amb oli amb cuixot dolç. Ensalada amb blat dolç i tonyina.	Rap a la planxa amb ensaladeta russa	
☉ Educació Infantil Pa blanc: dilluns, dimecres i divendres; pa integral o moreno: dimarts i dijous. Postres: fruita del temps cada dia, i un dia a la setmana, iogurt, flam, gelatina. ED. INFANTIL/ 1r CICLE PRIMÀRIA: Berenars: entrepà, galetes (Maria o Quelitas) amb xocolata o formatge, iogurt, petit, llet. Nota: Si per circumstàncies de mercat no es pogués servir qualche plat, se canviaria per un altre de semblant.				<u>DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS</u> Aquest menú conté GLUTEN, PEIX, OU, LLET (LACTOSA INCLOSA), FRUITS DE CLOSCA I DERIVATS, CACAHUET, CRUSTACIS, MOL·LUSCS, SÈSAM, SULFITS I API. S'INFORMA QUE ES SERVEIXEN MENÚS ADAPTATS PER A LES DIFERENTS AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES	
☐ Recomanacions de sopars. Se recomana fruita natural en cada sopar.					

Menú de SEPTIEMBRE 2018 con recomendaciones de cenas



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

		<p>Macarrones a la boloñesa o ensalada de pasta. ☉ Macarrones a la boloñesa.</p> <p>Filete de merluza a la plancha. Ensalada mixta.</p>	<p>Potaje de lentejas o crema Esauí.</p> <p>Albóndigas caseras de ternera. Zanahorias, guisantes y patatas.</p>	<p>Gazpacho andaluz o sopa de cocido. ☉ Sopa de cocido.</p> <p>Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y maíz.</p>
		<p>Sopa de letras. Filete de ternera con patatas. 12</p>	<p>Filete de lenguado plancha. Verdura al vapor. 13</p>	<p>Tortilla de patatas con trempó. 14</p>
<p>Ensalada de jamón y queso o sopa maravilla. ☉ Sopa maravilla. Hamburguesas a la plancha. Ketchup y patatas fritas.</p>	<p>Ensalada de pasta o espirales con salsa de tomate y verduras.</p> <p>Filete de merluza Orly. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.</p>	<p>Entremeses variados o ensaladilla rusa. ☉ Ensalada de atún y patata.</p> <p>Jamoncitos de pollo al horno. ☉ Raolas de pollo a la plancha. Ensalada.</p>	<p>Arroz blanco con huevo hervido y salsa de tomate.</p> <p>Rabas de calamar y croquetas caseras de bacalao. Ensalada mixta.</p>	<p>Ensalada de garbanzos con atún o crema de legumbres.</p> <p>Redondo de pavo al horno. Patatas fritas.</p>
<p>Crema de legumbres y tortilla francesa con tomate y orégano. 17</p>	<p>Espinacas con pasas y piñones. Salchichas de pollo. 18</p>	<p>Sémola y filete de dorada con verdura a la plancha. 19</p>	<p>Lomo a la plancha con tumbet. 20</p>	<p>Pizza casera. Tomate, lechuga y maíz. 21</p>
<p>Paella ciega o ensalada de arroz.</p> <p>Delicias de pollo y queso. Ensalada tropical.</p>	<p>Canalones Rossini o sopa. ☉ Sopa de cocido.</p> <p>Huevos revueltos con jamón. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.</p>	<p>Potaje de judías o en crema.</p> <p>Pechuga de pavo empanada. Ensalada mixta.</p>	<p>Espaguetis a la boloñesa.</p> <p>Filete de merluza a la plancha. Ensalada de tomate, lechuga y aceitunas.</p>	<p>Sopa de cocido con cabello de ángel.</p> <p>Pollo asado a la cazadora. Contra muslos de pollo. Patatas fritas.</p>
<p>Salmón al horno con verduras. 24</p>	<p>Crema de verduras. Hamburguesa de ternera. 25</p>	<p>Estofado de sepia con patatas y guisantes 26</p>	<p>Pa amb oli con jamón york. Ensalada con maíz y atún. 27</p>	<p>Rape a la plancha con ensaladilla rusa. 28</p>
<p>☉ Educación Infantil</p> <p>Pan blanco: lunes, miércoles y viernes; pan integral o moreno: martes y jueves. Postres: fruta del tiempo cada día, y, un día a la semana, yogurt, flan, gelatina. <u>ED. INFANTIL/ 1r CICLO PRIMARIA:</u> Meriendas: bocadillos, galletas (María o Quelitas) con chocolate o quesito, yogurt, petit, leche.</p> <p>Nota: Si por circunstancias de mercado no se pudiera servir algún plato, se cambiaría por otro parecido.</p> <p> Recomendaciones de cenas. Se recomienda fruta natural en cada cena.</p>				<p><u>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</u></p> <p>Este menú contiene GLUTEN, PESCADO, HUEVO, LECHE (LACTOSA INCLUIDA), FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS, CACAHUETE, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SÉSAMO, SULFITOS Y APIO.</p> <p>SE INFORMA QUE SE SIRVEN MENÚS ADAPTADOS PARA LAS DIFERENTES ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.</p>